



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE
CUOCHI VARESINI

federazione italiana cuochi



L'Associazione Provinciale Cuochi Varesini

In collaborazione con

Ristorante Montelago Ternate e Vircol s.r.l. Sesto Calende

organizza il

1°concorso cucina calda per allievi di scuole alberghiere e cuochi under 40

“ MATTEO RESTELLI ”

Giorni manifestazione (10 -11 marzo 2014)

presso il

il Ristorante Montelago di Ternate

Via Roma, 30

DURANTE LA MANIFESTAZIONE VERRA' PREMIATO UN EX ALLIEVO E CUOCO VARESINO NEL MONDO DI FAMA INTERNAZIONALE. EMILIANO BERNASCONI CHEF EXECUTIVE DEI RISTORANTI ARMANI A DUBAI NELLA TORRE BURJ KHALIFA, LA TORRE PIU' ALTA DEL MONDO

I nostri sponsor e partner:



Responsabile Convenzione:
BARBATTI ROBERTO
Cell.: 3420052685



Sede legale e operativa: A.P.C.V. - Via Mercantini 15, 21100 VARESE - Tel. e fax: 0332.260506
E-mail: apcv.segreteria@libero.it - apcv.cuochivaresini@libero.it



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI VARESINI

federazione italiana cuochi



1. NORME GENERALI

1.1. La manifestazione è aperta alle scuole alberghiere e cuochi under 40 delle regioni del nord Italia (sono ammessi un partecipante e un comis di cucina) per i cuochi e un team di tre partecipanti delle scuole più un docente come accompagnatore

1.2. La manifestazione prevede due programmi di cucina CALDA:

PROGRAMMA "A" PROFESSIONISTI UNDER 40: Menu di tre portate del territorio

PROGRAMMA "B" ALLIEVI : preparazione di un a base di carne o pesce di cucina classica con tre contorni abbinati.

1.3 Tema del Concorso:

Valorizzazione dei prodotti del territorio di appartenenza

2. SPIEGAZIONE DEL TEMA:

2.1 PROGRAMMA "A" PROFESSIONISTI UNDER 40

2.1.1 si richiede di elaborare un menu di tre portate, composto da piatti a base di prodotti tipici, completo ed equilibrato con tutti i nutrienti, compreso di salse e guarnizioni varie e food cost inferiore a 10 euro a porzione

2.1.2 Importantissima la redazione della scheda tecnica per 3 persone completa di grammature precise degli ingredienti, calcolo dei nutrienti e del food cost, lista completa e dettagliata delle attrezzature da utilizzare (ad es. casseruola di alluminio ø 25 cm, trinciante medio, chinois, n°2 bastardelle ecc.)

2.1.3 Verrà preso particolarmente in considerazione il rapporto qualità/prezzo del piatto

2.1.4 Il mancato rispetto di questi criteri impedirà l'accesso alla competizione

2.1.5 Il comitato organizzativo si riserva, qualora se ne presenti la necessità, di selezionare i menu o i piatti da ammettere al concorso in base alla coerenza con il tema proposto.

I nostri sponsor e partner:



Responsabile Convenzione:
BARBATTI ROBERTO
Cell.: 3420052685



Sede legale e operativa: A.P.C.V. - Via Mercantini 15, 21100 VARESE - Tel. e fax: 0332.260506
E-mail: apcv.segreteria@libero.it - apcv.cuochivaresini@libero.it



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI VARESINI

federazione italiana cuochi



2.2 PROGRAMMA "B" ALLIEVI

2.2.1 si richiede di elaborare un piatto a base di prodotti tipici, completo ed equilibrato con tutti i nutrienti, compreso di salse e guarnizioni varie e food cost inferiore a 5€ a porzione

2.2.2 Importantissima la redazione della scheda tecnica per 6 persone completa di grammature precise degli ingredienti, calcolo dei nutrienti e del food cost, lista completa e dettagliata delle attrezzature da utilizzare (ad es. casseruola di alluminio ø 25 cm, trinciante medio, chinois, n°2 bastardelle ecc.)

2.2.3 Verrà preso particolarmente in considerazione il rapporto qualità/prezzo del piatto

2.2.4 Il mancato rispetto di questi criteri impedirà l'accesso alla competizione

2.1.5 Il comitato organizzativo si riserva, qualora se ne presenti la necessità, di selezionare i menu o i piatti da ammettere al concorso in base alla coerenza con il tema proposto.

3. REGISTRAZIONE

3.1. Le modalità per far pervenire la domanda d'iscrizione sono:

a) Spedire la domanda di iscrizione a: 1° concorso di cucina calda - Associazione provinciale cuochi varesini, Via Mercantini 15, 20100 Varese (Va)

b) Inviarla via Fax allo 0332 - 260506

c) Scrivere una mail a: apcv.segreteria@libero.it

3.2. La domanda che dovrà pervenire entro e non oltre il 3 Marzo 2014, sarà ritenuta valida se firmata, datata e completa in ogni sua parte con i seguenti allegati:

a) scheda tecnica (ricette) di un menù di tre portate per il PROGRAMMA "A" o di una ricetta per 6 persone per il PROGRAMMA "B", comprensiva di grammature degli ingredienti;

I nostri sponsor e partner:



Responsabile Convenzione:
BARBATTI ROBERTO
Cell.: 3420052685



Sede legale e operativa: A.P.C.V. - Via Mercantini 15, 21100 VARESE - Tel. e fax: 0332.260506
E-mail: apcv.segreteria@libero.it - apcv.cuochivaresini@libero.it



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI VARESINI

federazione italiana cuochi



- b) calcolo dei nutrienti;
- c) calcolo del food cost
- d) elenco delle attrezzature
- e) estremi del versamento effettuato o fotocopia della tessera associativa, ove previsto.

Le domande incomplete verranno considerate come non pervenute. **L'organizzazione comunicherà, ad ogni concorrente, l'ammissione al concorso, la data e l'orario in cui inizierà la prova assegnata.**

3.3 La partecipazione è gratuita per gli allievi e agli iscritti a tutte le associazioni provinciali aderenti alla FIC del nord Italia e a coloro che decidessero di aderire all'associazione cuochi al momento del concorso. La quota d'iscrizione al concorso per chi non appartiene a una delle categorie sopra descritte è di € 20 da versare con bonifico bancario intestato a: APCV - CREDITO BERGAMASCO filiale di Varese n°2 - Bizzozero codice SWIFT: CREBIT21269 - Coordinate Bancarie CIN: N - Cod. ABI: 03336 - C.A.B.: 10802 - N.ro CONTO: 1171 - CODICE IBAN: IT38N0333610802000000001171

3.4. I concorrenti devono procurare in modo autonomo tutte le materie prime necessarie per la realizzazione del piatto in concorso; non è previsto alcun rimborso spese.

3.5. All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati realizzati in occasione del concorso.

3.6. L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di attrezzatura o vasellame e di ogni altro oggetto utilizzato nel concorso.

4. ORGANIZZAZIONE E LOGISTICA

4.1. L'organizzazione allestirà una provvista di impianti ed attrezzature convenzionali come descritto nella tabella che segue: piano cottura, forni a convenzione, microonde, cutter, affettatrice, tritacarne, macchina sottovuoto e abbattitore.

4.2. Le cucine non saranno in alcun modo dotate di altro tipo di attrezzatura e quindi non saranno fornite né le pentole né i piatti (per l'assaggio della giuria) che dovranno essere portate dai concorrenti.

I nostri sponsor e partner:



Responsabile Convenzione:
BARBATTI ROBERTO
Cell.: 3420052685



Sede legale e operativa: A.P.C.V. - Via Mercantini 15, 21100 VARESE - Tel. e fax: 0332.260506
E-mail: apcv.segreteria@libero.it - apcv.cuochivaresini@libero.it



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI VARESINI

federazione italiana cuochi



4.3. La cucina dovrà essere riconsegnata, al termine del proprio turno di lavoro, in ottimo stato di manutenzione e pulizia. Il commissario di cucina verificherà eventuali ammanchi, o danneggiamenti, che saranno addebitati ai concorrenti responsabili.

4.4. Lay-out dell'area concorsi: l'allestimento del tavolo per l'esposizione è a carico dell'organizzazione.

5. SPECIFICHE DEI CONTENUTI

5.1. I concorrenti dovranno esibire una copia della ricetta completa e preparare sei piatti singoli di presentazione (cinque per l'assaggio dei giudici e uno di presentazione) per le scuole alberghiere. Tre porzioni singole (due per l'assaggio e una per l'esposizione) per il menu di tre portate confezionato dai professionisti. La presentazione deve avvenire "al piatto" ed in porzioni singole. I piatti per l'assaggio devono essere approntati esclusivamente nei laboratori predisposti all'interno del laboratorio negli orari previsti.

Non sono ammessi piatti già pronti gelatinati.

5.2. È ammesso l'uso di materie prime già pulite ma non porzionate (es: verdure lavate, pollame eviscerato carni disossate ma non rifilate). Sono ammesse le marinature ma non le cotture. Non è ammesso l'uso di materie prime già cotte o lavorate (es: verdure tornite, filetti spadellati), è altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati, che richiedono lunghi tempi di lavorazione (es: brodi e fondi di cucina). Si sottolinea che il tempo a disposizione di ogni concorrente è di 3 ore), pertanto sono da escludere le cotture a bassa temperatura. Tuttavia per garantire l'imparzialità i commissari di cucina verificheranno che i materiali siano conformi al bando di concorso e non già completamente elaborati.

5.3 I commissari hanno facoltà di impedire l'utilizzo di materiale non idoneo da parte dei concorrenti.

I nostri sponsor e partner:



Responsabile Convenzione:
BARBATTI ROBERTO
Cell.: 3420052685



Sede legale e operativa: A.P.C.V. - Via Mercantini 15, 21100 VARESE - Tel. e fax: 0332.260506
E-mail: apcv.segreteria@libero.it - apcv.cuochivaresini@libero.it



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI VARESINI

federazione italiana cuochi



6.TEMPI

6.1. I tempi sono stabiliti nei modi seguenti: tre ore per la preparazione, cottura e l'allestimento del piatto; quindici minuti per la pulizia e il riordino della cucina.

6.2. Ore 8.00 i commissari di cucina comunicheranno l'estrazione dell'ordine di uscita dei concorrenti,

6.3. Ore 8.15 il primo concorrente potrà accedere alla cucina assegnata, tutti gli altri a seguire secondo l'ordine di estrazione ad intervalli di quindici minuti.

6.4. Ore 18.00/18.30 premiazione di giornata.

7.CRITERI VALUTAZIONE DEL CONCORSO CALDO

a) Pertinenza al tema: punti 0 - 10: corretta composizione del piatto dal punto di vista nutrizionale e della sostenibilità ambientale; corretto calcolo delle grammature e delle porzioni; calcolo food cost.

b) Mise-en-place e pulizia punti 0 - 15: capacità di organizzare il proprio lavoro, rispetto dei tempi di esecuzione, capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia e ordine durante le fasi di lavorazione; corretta manipolazione e conservazione degli alimenti; rispetto delle norme igieniche;

c) Preparazione professionale - punti 0 - 25: corretta manipolazione e cottura degli alimenti; efficacia delle tecniche impiegate.

d) Disposizione e presentazione - punti 0 -20: disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto, senza guarnizioni non alimentari; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino perdita di tempo; uso di piatti e porcellane igienicamente corretti ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto.

e) Aspetto estetico e sapore - punti 0- 30: aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante; sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso adeguato dei condimenti e delle salse e corretta elaborazione del piatto di presentazione esposto.

I nostri sponsor e partner:



Responsabile Convenzione:
BARBATTI ROBERTO
Cell.: 3420052685



Sede legale e operativa: A.P.C.V. - Via Mercantini 15, 21100 VARESE - Tel. e fax: 0332.260506
E-mail: apcv.segreteria@libero.it - apcv.cuochivaresini@libero.it



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI VARESINI

federazione italiana cuochi



8. GIURIA

8.1. I cinque membri della Giuria sono esperti designati dall'associazione cuochi varesini

8.2. La giuria opera ogni giorno con il seguente orario: ore 08.00 – 17.15: analisi e valutazione delle ricette in concorso; al termine della valutazione dei concorrenti si terrà la riunione e la delibera dei verdetti; ore 18.00/18.30.

8.3. Le decisioni della giuria sono definitive ed inappellabili; non sono ammessi ricorsi.

9. RICONOSCIMENTI

9.1. I premi e le medaglie sono assegnati ai concorrenti sulla base delle valutazioni e dei verdetti espressi dalla Giuria secondo i criteri previsti in tabella:

9.2. Cuochi under quaranta:

primo classificato per i (punteggio più alto della manifestazione) riceverà attrezzatura di cucina per un valore di € 300 offerto dalla Vircol di Sesto Calende più medaglia d'oro e Diploma.

Secondo classificato merce per un valore di € 250 offerto dal ristorante Montelago di Ternate più medaglia d'oro e Diploma.

Terzo classificato coppa offerta dalla ditta Cinque anelli 2000 di Gallarate più medaglia d'oro e Diploma.

da 80 a 100 punti medaglia d'oro e diploma

da 60 a 79 punti medaglia d'argento e diploma

da 40 a 59 punti medaglia di bronzo e diploma

da 10 a 39 attestato di partecipazione

I nostri sponsor e partner:



Responsabile Convenzione:
BARBATTI ROBERTO
Cell.: 3420052685



Sede legale e operativa: A.P.C.V. - Via Mercantini 15, 21100 VARESE - Tel. e fax: 0332.260506
E-mail: apcv.segreteria@libero.it - apcv.cuochivaresini@libero.it



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI VARESINI

federazione italiana cuochi



9.3. Scuole alberghiere:

primo classificato Trofeo Matte Restelli più medaglia d'oro e Diploma

secondo classificato Coppa offerta da Confesercenti varesina più medaglia d'oro

terzo classificato Coppa offerta da Targa offerta da Confesercenti varesina più medaglia d'oro e diploma

da 80 a 100 punti medaglia d'oro e diploma

da 60 a 79 punti medaglia d'argento e diploma

da 40 a 59 punti medaglia di bronzo e diploma

da 10 a 39 attestato di partecipazione

9.4. La consegna dei "diplomi" e delle "medaglie" si effettua, al termine di ogni giornata di gara, alle ore 17.00, i concorrenti devono intervenire in DIVISA PERFETTA: cappello (no bandana ecc), giacca bianca e pantalone nero.

10 L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificarne la durata o gli orari di apertura.

Per informazioni contattare il comitato tecnico:

GIORDANO RICEVUTI 393.9215773

GIROLAMO ELISIR 338.2741112

MORENO TOSI 334.9553213

IL PRESIDENTE: Girolamo Elisir

I nostri sponsor e partner:

RISTORANTE
MONTELAGO
TERNATE

Vircol s.r.l.

CONFESERCENTI
Varesina

Photography & Webdesign

Fotografia pubblicitaria
Creazione Siti Internet
Marco Arcani
Tel.: 333 8679020
www.arcarth.com
Studio: +39 0331317550 email: info@arcarth.com

Groupama

Assicurazioni

Global pesca
Food Service
Via Caduti sul Lavoro 11
28883 Gravelona Toce (VB)
Tel.: 0323/846051

Responsabile Convenzione:
BARBATTI ROBERTO
Cell.: 3420052685

RB
ALBERGHIERA

Via Jamoretti 4
21056 Induno Olona
(Varese)
tel. 0332/202016

Ristorazione
Oggi s.r.l.

Sede legale e operativa: A.P.C.V. - Via Mercantini 15, 21100 VARESE - Tel. e fax: 0332.260506
E-mail: apcv.segreteria@libero.it - apcv.cuochivaresini@libero.it



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI VARESINI

federazione italiana cuochi



Scheda di iscrizione al 1° CONCORSO CUCINA CALDA MATTEO RESTELLI CUOCHI UNDER 40 PROGRAMMA "A" 10 - 11 Marzo 2014

Nome		Cognome	
Via	CAP	Città - Provincia	
Telefono e fax		Cellulare	
Indirizzo di posta elettronica			
Codice fiscale			
Iscritto all'associazione cuochi di:		tessera numero:	
Estremi versamento (solo per i non associati):			

La domanda che dovrà pervenire entro e non oltre il 3 Marzo 2014, sarà ritenuta valida se firmata, datata e completa in ogni sua parte con i seguenti allegati:

- scheda tecnica (ricetta) per un menù di quattro portate per quattro porzioni per il PROGRAMMA "A", comprensiva di grammature degli ingredienti;
- calcolo dei nutrienti;
- calcolo del food cost
- elenco delle attrezzature
- estremi del versamento effettuato o fotocopia della tessera associativa, ove previsto.

Le domande incomplete verranno considerate come non pervenute. L'organizzazione comunicherà, ad ogni concorrente, l'ammissione al concorso e la data assegnata.

<input checked="" type="checkbox"/> Consento che i dati sopra riportati siano conservati nelle memorie informatiche e cartacee dell'Associazione provinciale cuochi varesini e che vengano da lei utilizzati, nel rispetto del D. Lgs 196/03 n. 675 sulla riservatezza per inviarmi informazioni o comunicazioni sulle sue attività	
Data:	Firma:

A tutti i concorrenti verrà assegnato un numero che corrisponde al proprio elaborato esposto, con questo numero ci si dovrà presentare al fotografo ufficiale per una foto.

I nostri sponsor e partner:



Sede legale e operativa: A.P.C.V. - Via Mercantini 15, 21100 VARESE - Tel. e fax: 0332.260506
E-mail: apcv.segreteria@libero.it - apcv.cuochivaresini@libero.it



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI VARESINI

federazione italiana cuochi



Scheda di iscrizione al 1° CONCORSO CUCINA CALDA MATTEO RESTELLI ALLIEVI SCUOLE ALBERGHIERE PROGRAMMA "B" 10 - 11 Marzo 2014

Indirizzo istituto o centro di formazione:		Timbro
Via	CAP	Città - Provincia
Telefono e fax	Indirizzo di posta elettronica	
Allievo 1	Firma	
Allievo 2	Firma	
Allievo 3	Firma	
Accompagnatore	Firma	

La domanda che dovrà pervenire entro e non oltre il 3 Marzo 2014, sarà ritenuta valida se firmata, datata e completa in ogni sua parte con i seguenti allegati:

- scheda tecnica (ricetta) per 4 persone per il PROGRAMMA "B", comprensiva delle grammature degli ingredienti;
- calcolo dei nutrienti;
- calcolo del food cost
- elenco delle attrezzature
- estremi del versamento effettuato o fotocopia della tessera associativa, ove previsto.

Le domande incomplete verranno considerate come non pervenute. L'organizzazione comunicherà, ad ogni concorrente, l'ammissione al concorso e la data assegnata.

<input checked="" type="checkbox"/> Consento che i dati sopra riportati siano conservati nelle memorie informatiche e cartacee dell'Associazione provinciale cuochi varesini e che vengano da lei utilizzati, nel rispetto del D. Lgs 196/03 n. 675 sulla riservatezza per inviarmi informazioni o comunicazioni sulle sue attività	
Data:	Firma del dirigente della scuola

A tutti i concorrenti verrà assegnato un numero che corrisponde al proprio elaborato esposto, con questo numero ci si dovrà presentare al fotografo ufficiale per una foto.

I nostri sponsor e partner:



Responsabile Convenzione:
BARBATTI ROBERTO
Cell.: 3420052685



Sede legale e operativa: A.P.C.V. - Via Mercantini 15, 21100 VARESE - Tel. e fax: 0332.260506
E-mail: apcv.segreteria@libero.it - apcv.cuochivaresini@libero.it